

Se 09/693,923

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平3-39045

⑤ Int. Cl.<sup>5</sup>

A 23 G 3/00

識別記号

1 0 4

庁内整理番号

8114-4B

⑬ 公開 平成3年(1991)2月20日

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全3頁)

⑭ 発明の名称 米菓の製造法

⑮ 特 願 平1-171856

⑯ 出 願 平1(1989)7月5日

⑰ 発 明 者 山 際 國 允 東京都青梅市野上町2-283-1

⑱ 発 明 者 松 井 三 二 東京都青梅市野上町2丁目210-3

⑲ 出 願 人 山 際 國 允 東京都青梅市野上町2-283-1

⑳ 代 理 人 弁理士 松井 光夫

目 次

1. 発明の名称 米菓の製造法

2. 特許請求の範囲

表面に粉末状食材を付着して成る米菓の製造法において、しょう油及び任意的な他の水性調味料及び／又は水、澱粉、及び食用油脂を含むたれであって、水分量と澱粉の重量比が5:1～3:2であり、水分量と食用油脂の重量比が20:1～5:1であり、食用乳化剤により乳化されたところのたれを米菓に付与した後、粉末状食材を上記米菓に付着させ、ついで乾燥することを特徴とする方法。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、米菓、特にせんべいの製造法に関し、より詳しくは表面に粉末状食材、たとえばゆずフレーク、乾燥鮭、わさび含有顆粒、梅フレーク、加工たら子フレーク、かつお節などを付着した米

菓の製造法に関する。

(従来技術)

従来、せんべいの表面にノリ粉末を付着させたものは知られている。のりは若干の水分量又は粘着物により容易に付着する。粉末調味料を接着させた豆菓子が知られており、接着のためには油分を多量に(約75%)含むペースト状乳化物を用いている。

(発明が解決しようとする課題)

米菓に、ゆずフレーク、乾燥鮭、わさび含有顆粒、梅フレーク、加工たら子フレーク、かつお節などの粉末状食材を良好に付着させるたれは知られていない。上記のような粉末食材は、極少量の水では付着せず、しかし一方、多量の水を米菓に与えると米菓自体の品質を損う。また、単なる水を用いたのでは製品菓子の風味が不十分である。従来、豆菓みに粉末調味料を付着させるのに用いられていた乳化物は脂肪分を多量に含み、これをそのまま用いても米菓表面に均一にのらない。また製品の風味が良くない。そこでしょう油等とこ

れを混合すると短時間で分離してしまいやすい。分離すると米菓にたれが付かず、たれが付いたとしても米菓に粉末状食材が良好に付着せず、また製品において油がベタつく。

従って本発明の目的は、良好な風味を有し、ベタつかず、良好な口あたり及び歯ごたえを有し、粉末状食材を良好に付着している米菓を作る方法を提供することである。

〔課題を解決するための手段〕

本発明者は種々検討の結果、良い風味を得るためにしょう油及び所望なら更にみりん等の他の水性調味料を含め、特定の割合の澱粉を水相に溶解し、特定の割合の水分量と油脂とを乳化して得たたれは米菓に良好に付き、このたれを付けた米菓には粉末状食材が平均に良好に付着すること、これを乾燥して得た製品は好ましい独特の風味を有することを見出し、本発明を完成した。

すなわち本発明は、表面に粉末状食材を付着して成る米菓の製造法において、しょう油及び任意の他の水性調味料及び／又は水、澱粉、及び食

用油脂を含むたれであって、水分量と澱粉の重量比が5:1~3:2であり、水分量と食用油脂の重量比が20:1~5:1であり、食用乳化剤により乳化されたところのたれを米菓に付与した後、粉末状食材を上記米菓に付着させ、ついで乾燥することを特徴とする方法である。

本発明において用いるたれは、しょう油を含む。しょう油としては、白しょう油、たまり等を用いることが出来るが、これらに限定されない。しょう油に加えて用いてもよい、他の水性調味料としては、みりんが挙げられる。また所定の水分対油脂比とするために必要なら水を更に用いる。

食用油脂は、一般に食品に用いられている脂肪油のいずれでもよく、特に食用植物油脂が好ましい。食用油脂を比較的少量の水と予め乳化した後、水性相と混合する方法を行えば、安定な乳化状たれを簡便に得ることができる。

澱粉としては、各種の澱粉を使用でき、ケミカルスターチが好ましい。

本発明で用いるたれにおいて、しょう油、みり

ん等の水性調味料及び水を含めた全水分量と澱粉の重量比は5:1~3:2、好ましくは4:1~2:1である。また全水分量と食用油脂の重量比は20:1~5:1、好ましくは12:1~8:1である。上記のように多量の澱粉を含み、かつ特定の水分対油脂比で乳化することにより、たれが安定であり、たれの粘度が適当であり、たれの米菓への付きが良く、粉末状食材の付着が良く、製品において口あたり、歯ごたえ及び光沢が良くなる。また本発明のたれは水性調味料の付与をも同時に果たす。たれには更に、他の調味料、例えば砂糖等の甘味料、化学調味料および蛋白質加水分解物等の旨味調味料、食塩等を含めることができる。

乳化のために食品用乳化剤を用い、たとえばグリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、蔗糖脂肪酸エステル、またはこれらの組合わせを用いることができる。

たれの典型的な処方（重量部）は下記の通りである。

	好ましい処方	より好ましい処方
白しょう油	3000~6000	3500~5000
みりん	400~1300	600~1000
水	3000~8000	4000~7000
砂糖	500~1400	700~1300
グルタミン酸ソーダ	50~300	100~250
ケミカルスターチ	2000~7000	3000~6000
乳化剤	10~80	20~60
油脂	500~2000	700~1500

たれを作る典型的手順としては、白しょう油、みりん、砂糖及び大部分の水を加熱し、これにグルタミン酸ソーダを加え、次にケミカルスターチを加え、均一に分散溶解させる。残部の水を温め、乳化剤を加えた後、これを上記溶解液に加え、高速回転可能な乳化機に移す。予め油脂3対水1の比で乳化したO/Wエマルジョンを温め、高速回転下の乳化機に徐々に加えて乳化したたれを得る。

本発明で用いる粉末状食材は、小さなフレーク状、顆粒状、細片、細片の集合体などを包含し、たとえば0.5～5mmの大きさである。粉末状食材の例として、ゆずフレーク、乾燥し細かくほぐした鮭、わさび粉を澱粉等で固めたわさび顆粒、梅フレーク、加工たら子フレーク、かつお節、卵と小麦粉等から成る顆粒、脱水したしそ、きざみノリが挙げられる。これらは、食塩、砂糖、食用酸、化学調味料、香料、澱粉、小麦粉などとの単なる混合物、又は混合及び成形したものとして用いることが好ましい。

本発明に従い米菓を作る実施態様を述べると、焼成後のまだ温かいせんべいを回転させながら、予め温めた上記のたれを少しずつ注いで平均に付着させ、次に所定の粉末状食材をふりかけ、せんべいの回転を続ける。粉末状食材がせんべい表面に均一に付着した後、数10℃で乾燥させる。

以上、本発明により、表面に粉末状食材を付着し、ベタつかずに良好な口あたり、歯ごたえ、及び良好な風味を有する米菓を、簡単な工程で安定

に（均一品質で）作ることができる。

代理人： 松 井 光 夫

